삼성 전자레인지/스마트오븐

Samsung
Microwave Oven/Smart Oven

설치 및 올바른 사용법

DE68-04131A-05

Planet First 100 % Recycled Paper

이 사용설명서는 100 % 재생지를 사용하였습니다.

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며,
해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

준비편

중요 안전 설명서 3
안전을 위한 주의사항 3
설치방법 13

사용편

랩/비닐봉지 사용 방법 14
사용 가능한 그릇의 종류 15

기타편

청소 및 손질방법 16
고장신고 전 확인사항 17
폐 전자제품 처리안내 19
제품보증서 20

중요 안전 설명서

주의 깊게 읽고 향후를 대비해서 잘 보관하세요.

⚠ 경고 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

⚠ 주의 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

- 강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
- 감전예방을 위한 접지 표시입니다.
- 전원을 차단하라는 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.

안전을 위한 주의사항

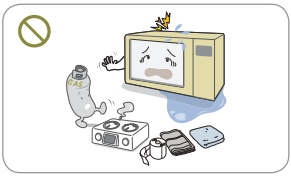
[설치 관련]

⚠ 설치는 전문기사에게 의뢰하세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.

⚠ 열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물 (빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.

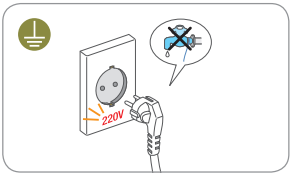
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 안전을 위해서 반드시 접지하세요. 단, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.

▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

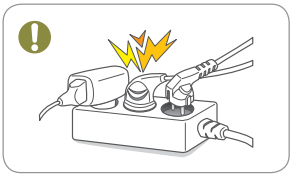


안전을 위한 주의사항

[설치 관련]

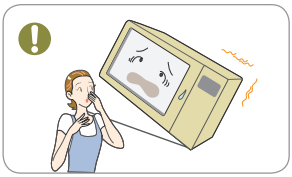
⚠ 전원은 교류 220 V 정격 50 A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.

- ▶ 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.



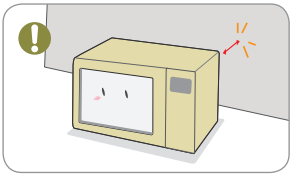
⚠ 바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.

- ▶ 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.



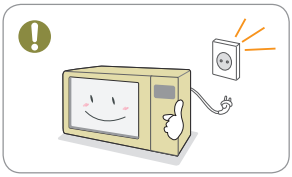
⚠ 벽과의 간격을 두고 설치하세요.

- ▶ 과열로 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.

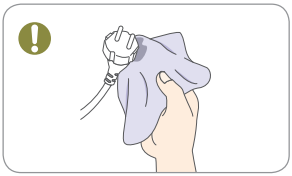
- ▶ 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.



[전원 관련]

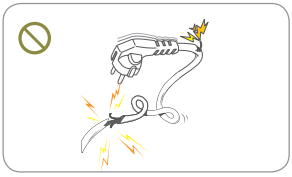
⚠ 정기적으로 전원 플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.

- ▶ 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.
- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

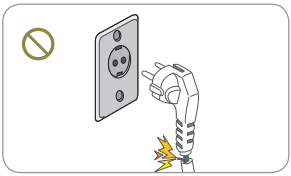


안전을 위한 주의사항

[전원 관련]

⚠ **전원 플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원 플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.**

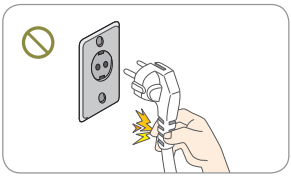
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ **전원 플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.**

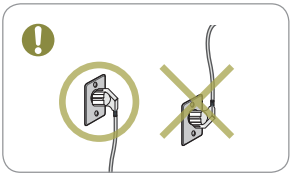
▶ 전원 플러그를 잡고 빼 주세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ **전원 플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.**

▶ 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



⚠ **전원 플러그나 전원코드가 파손되었을 때는 위험이 생기지 않도록 서비스센터에 연락하여 교환 받으세요.**

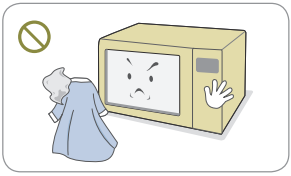
⚠ **장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원 플러그를 빼 주세요.**

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

[사용 관련]

⚠ **절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.**

▶ 화재의 원인이 됩니다.

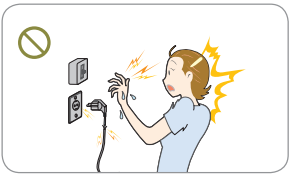


안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

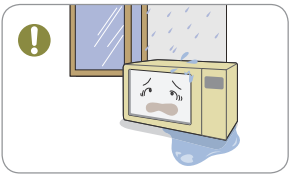
⚠ 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.

▶ 감전의 원인이 됩니다.



⚠ 제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

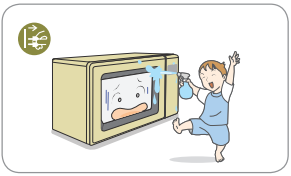


⚠ 제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나는 경우 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

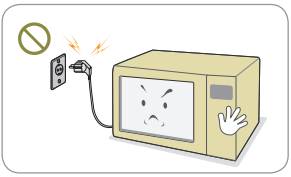
⚠ 제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



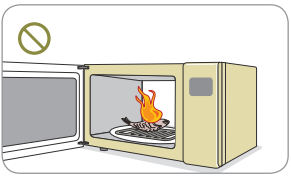
⚠ 동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.

▶ 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 히터가 있는 모델의 경우 조리 시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의 하세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

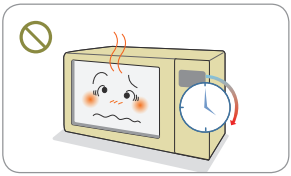


안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

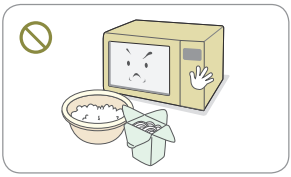
⚠ 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



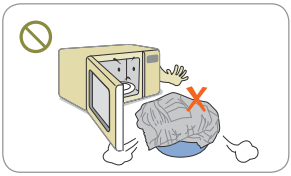
⚠ 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 발화의 가능성이 있으므로 자주 확인하세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



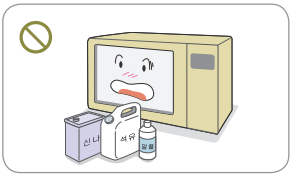
⚠ 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



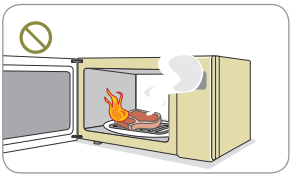
⚠ 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.



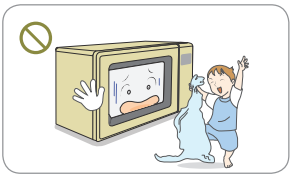
⚠ 조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 말고 스위치를 끄거나 플러그를 뽑으세요.

▶ 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.

▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

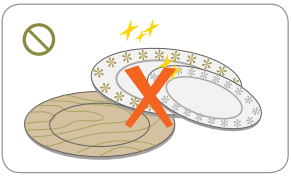


안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

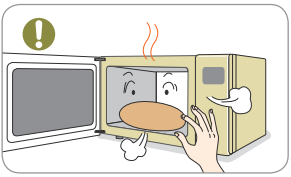
⚠ 알루미늄 호일, 금속성 물질(용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 사용하지 마세요.

▶ 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.



⚠ 조리 중이거나 조리가 끝난 직후 문이 뜨거우니 주의하세요.
히터가 있는 모델의 경우, 오븐 내부의 부속품등이 인체에 닿지 않도록 주의 하세요.

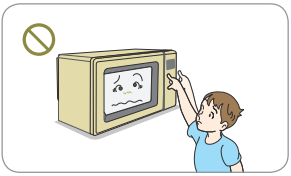
▶ 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.



⚠ 접근 가능한 부분이 사용 중에 뜨거워질 수 있으니 안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용하지 못하도록 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다.

▶ 문을 열고 닫을 때, 문에 부딪히거나 손이 끼어 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 껍질이 단단한 열매, 뚜껑이 있는병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트식품 등은 그대로 가열하지 마세요.

▶ 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.

▶ 은행, 계란, 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.

⚠ 가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 샐 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.

▶ 이때, 환기 팬을 사용하지 마세요.

▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.
제품 케이스를 서비스기사외에 절대 분해하지 마세요.

▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.

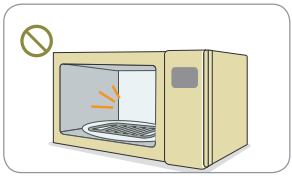
▶ 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.

▶ 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 조리실이 비어 있는 상태에서 작동하지 마세요.



- ▶ 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.
- ▶ 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오.
- ▶ 단, 오븐기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.

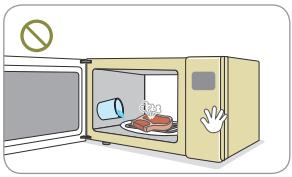
⚠ 제품 위에 올라거가나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 천 등이 문에 낄 수 있습니다.

⚠ 제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.

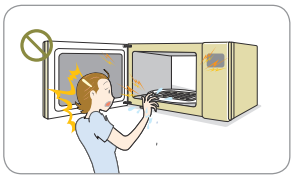
- ▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

⚠ 물을 붓는 등의 행동으로 급하게 냉각시키지 마세요.



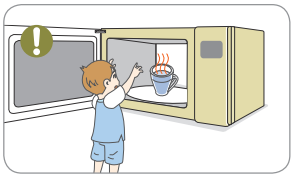
- ▶ 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.



- ▶ 감전의 원인이 됩니다.

⚠ 데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.



- ▶ 특히 데우기한 음료나 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의해 주세요.
- ▶ 젖병이나 유아용 식품병을 데운 후에는 내용물을 젓거나 흔들어서 먹이거나, 충분히 식힌 후 먹이세요.

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

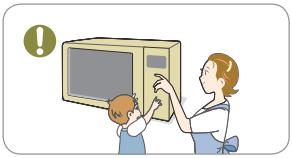
⚠ 문 또는 문의 경첩 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.

- ▶ 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 충격으로 유리가 깨져 상해의 위험이 있습니다.
- ▶ 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

⚠ 어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하시고, 아이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

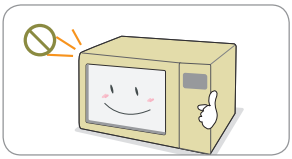
- ▶ 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 히터가 있는 모델의 경우 복합 모드 (전자레인지+히터)로 동작될때 본체가 뜨거울 수 있으니 어린이는 어른의 보호하에서만 사용하도록 하세요.



- ▶ 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 문을 꼭 닫고 사용하세요.



- ▶ 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.

⚠ 물과 같은 음료(커피, 차, 술, 물 등)나 액체를 데울 시에는 주의하세요.

- ▶ 조리 중이나 후에 항상 저어 주세요.
- ▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
- ▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- ▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
- ▶ 숟가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요.
- ▶ 미역국, 된장국, 점성이 있는 식품(카레, 스프, 스튜)을 가열할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.

⚠ 조리 중이거나 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

- ▶ 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 착용하세요.
- ▶ 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)나 발열팬을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.

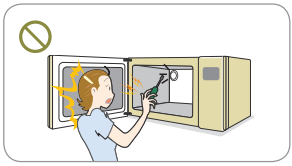
▶ 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.

▶ 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.

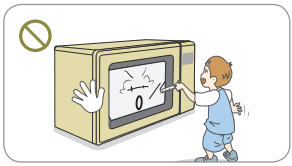
▶ 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 오븐 조명용 램프 교체 필요 시 서비스 센터에 연락하세요. 경고 : 감전의 위험이 있으므로 램프를 교환하기 전에 전원을 확실하게 차단하세요.



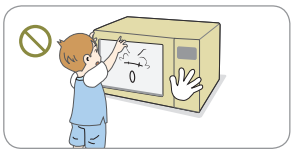
⚠ 오븐 문 유리를 거친 연마용의 청소도구나 날카로운 것으로 긁지 마세요.

▶ 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.



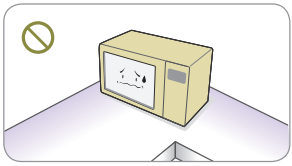
⚠ 흡기구, 배기구, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요. 또한, 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.

▶ 감전, 상해의 원인이 됩니다.

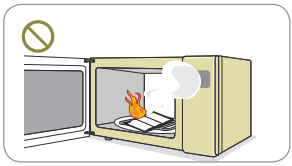


⚠ 열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 두지 마세요.

▶ 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.



⚠ 휴대용 및 가정용 핫팩을 전자레인지에 오래 가열할 경우 화재가 발생할 수 있으므로 주의하세요.



안전을 위한 주의사항

[청소 관련]

⚠ 제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.

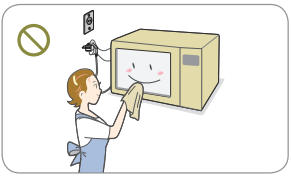
▶ 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 제품을 주기적으로 청소하고, 청소 시 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

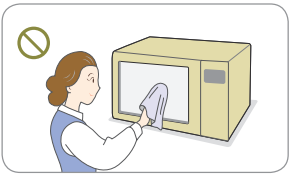
▶ 청소 시에는 전원 플러그를 빼주세요.

▶ 주기적으로 청소하지 않으면 기기의 내구성에 영향을 줄 수 있으며 또한 위험한 상황이 발생할 수 있습니다.



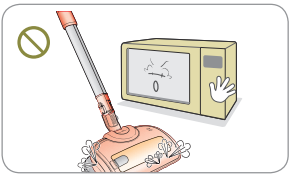
⚠ 제품 청소(외부/내부) 시 다치지 않도록 주의 하세요.

▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 스팀 청소기로 청소하지 마세요.

▶ 부식의 원인이 됩니다.



최초 동작 시 연기나 탄 냄새가 날 경우

▶ 최초 동작 시 약간의 연기나 탄 냄새가 날 경우가 있으나 10분간 연속 동작 후에는 냄새가 사라집니다.

▶ 더 빠르게 냄새를 제거하고 싶을 경우 컵이나 그릇에 래몬즙(25 ml)과 물(50 ml)을 섞어 전자레인지 모드로 4~5분간 동작하시기 바랍니다.

안전점검

오래 사용한 전자레인지의 소비자 안전점검을!

이러한 증상이 있습니까?

- 전원코드나 전원 플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리 중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용 중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

이럴 땐 사용 금지

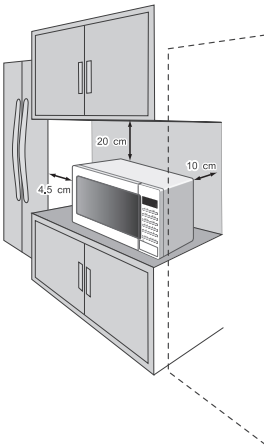
- 안전을 위해 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.

설치방법

[장소선택]

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10 cm, 윗면과 약 20 cm, 좌, 우 약 4.5 cm 이상 간격을 두고 설치 하세요.
흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.



통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

110 V로 사용하려면

▶ 승압용 변압기를 가까운 전기 재료 판매점에서 구입하여 연결한 후 사용하세요. (1.5 KVA 이상) 반드시 접지를 해야 합니다.

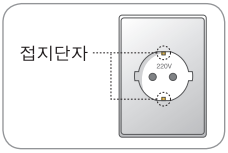
[접지하기]

⚠ 안전을 위해 접지해 주세요.

▶ 접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

[콘센트에 접지단자가 있는 경우]

▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.



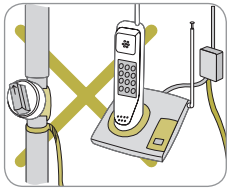
[콘센트에 접지단자가 없는 경우]

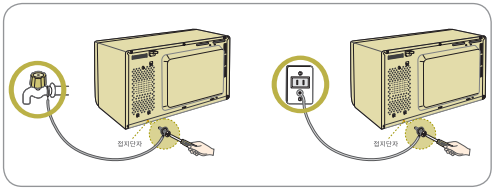
▶ 접지단자가 있는 전원플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상서비스)

▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.

[이런 곳에는 접지하지 마세요.]

▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등.





참고

▶ 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3종 접지공사를 받으세요.

▶ 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

랩/비닐봉지 사용 방법 (레인지 기능 사용시)

[랩/비닐봉지 사용 방법]

랩 : 데우기(냉동식품, 찌개)

- ▶ 수분 손실을 막기 위해 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다.
- ▶ [전자레인지에 사용 가능] 이라고 표시되어 있는 것을 사용해 주세요.
- ▶ 동작중 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 막기 위해 구멍을 뚫어 주세요.

[비닐봉지 : 데치기]

- ▶ 짧은 시간 데칠 때 사용하면 좋습니다.
- ▶ 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫어 주세요.

⚠ 주의

- ▶ 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- ▶ 기름기가 많은 음식을 조리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- ▶ 알루미늄 호일은 사용하지 마세요.
- ▶ 그릴, 오븐 기능 동작시 사용하지 마세요.

사용 가능한 그릇의 종류

그릇의 종류	오븐, 그릴	레인지	그릇의 종류	오븐, 그릴	레인지
	○	○		×	△
도자기류 보통 사용하는 도자기류의 그릇을 사용하세요.			**나무, 종이 그릇** 물을 간단히 데울 때만 사용하세요. – 조리 중 자주 점검하세요.		
	○	○		×	×
내열유리 그릇 불에 직접 올려 놓을 수 있는 유리그릇을 사용하세요.			**금선/은선 무늬 그릇** 금선, 은선 무늬가 있는 그릇은 불꽃이 튀어 색이 변하거나 깨질 수 있습니다.		
	×	○		×	△
내열 플라스틱 그릇 120 ℃까지 열에 견디는 전자레인지용 그릇을 사용하세요.			**일반 플라스틱 그릇** 찬 음식을 간단히 데울 때만 사용하세요. – 오랜시간 조리할 때는 사용하지 마세요.		
	×	△		×	○
일반 유리 그릇 물, 우유 등을 간단히 데울 때만 사용하세요.			**비닐봉지**		
	×	○		○	×
랩			**호일**		
	×	×			
금속류 스테인레스 냄비나 그릇은 전파를 반사하여 식품이 가열되지 않습니다.			○ 사용할 수 있습니다. × 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.) △ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리 시에는 사용하지 마시고 사용 중 자주 확인하세요.)		

주의

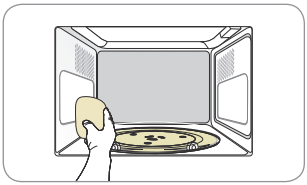
- ▶ 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- ▶ 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 비닐봉지나 랩은 사용하지 마세요.
- ▶ 기름기가 많은 음식을 조리 할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

청소 및 손질방법

주의 ▶ 반드시 물기가 없는 손으로 전원플러그를 빼고 제품의 열이 식은 후 청소하세요.

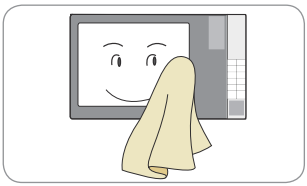
❶ 조리실 내부를 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 조리 후 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.
▶ 오랫동안 조리실 내부 청소를 하지 않으면 기름때등이 눌러붙어 쉽게 떨어지지 않을수 있으며, 찌든때 등에 의해 냄새가 발생하게 됩니다.



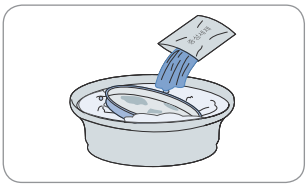
❷ 몸체 바깥을 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 조작부는 너무 힘껏 닦지 마세요.



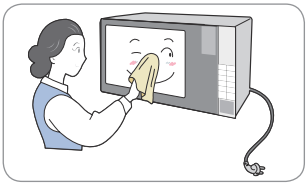
❸ 조리 후 회전접시는 씻어 주세요.

▶ 회전접시는 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어 주세요.



❹ 투시창을 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 투시창의 바깥쪽이나 안쪽은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.



주의 ▶ 청소 시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. (변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.)
▶ 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

고장신고 전 확인사항

[고장신고 전에]

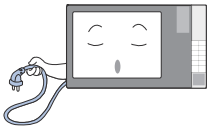
▶ 제품이상으로 삼성전자 서비스센터나 구입하신 대리점에 신고하시기 전에 꼭 한 번 확인해 주세요.

[조리중 이상해요]

이런 증상엔	이렇게 조치하세요.
회전접시가 회전 하지 않거나 회전이 고르지 않아요.	▶ 회전받침이나 회전접시가 잘 놓여져 있는지 확인하세요. ▶ 식품이나 용기가 내부의 벽에 닿지 않았는지 확인하세요. ▶ 조리실 바닥의 음식 찌꺼기를 깨끗이 닦아주세요.
동작 시 불꽃이 생겨요.	▶ 조리실 벽에 금속이 닿지 않았는지 확인하세요. ▶ 금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았는지 확인하세요.
실내등의 밝기나 동작소리가 일정하지 않아요.	▶ 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. ▶ 해동 시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다.
전자레인지 내부에 연기나 악취가 나요.	▶ 내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름 등이 붙어있는지 확인하세요. ▶ 조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아닙니다.

고장신고 전 확인사항

[동작이 이상해요]

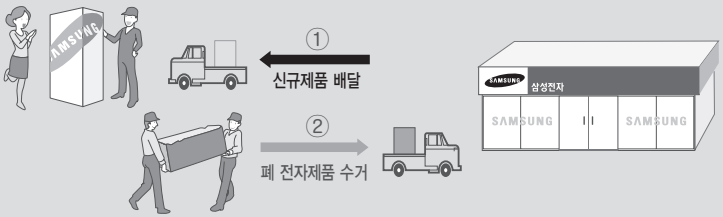
이런 증상엔	이렇게 조치하세요.
동작 중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	▶ 제품에서 발생되는 높은 열을 식혀주기 위해 팬모터 동작 시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.
동작 시 소리가 변하고 '딱딱' 소리가 나요.	▶ 출력을 교체하는 스위치 또는 부품을 냉각하는 팬의 소리입니다. 안심하세요.
진행표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요. 	▶ 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요. ▶ 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요. ▶ 제품의 전압이 사용전압과 일치하는지 확인하세요. ▶ 전원 플러그를 꽂은 후 [절전]버튼을 눌렀는지 확인하세요. ▶ [취소/절전]버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어주세요.
진행표시부에 'door' 라는 표시가 나타나요.	▶ 문이 완전히 닫히지 않은 상태에서 조리버튼이나 시작버튼을 누르지 않았는지 확인하세요. ▶ 문을 완전히 닫은 후 다시 원하시는 조리버튼을 눌러주세요. 그래도 'door' 표시가 나타날 경우 고장 신고를 해주세요.
버튼을 눌러도 동작하지 않아요.	▶ 문이 정확히 닫히지 않았을 수 있습니다. 문 사이에 덮개 등 이물질이 끼어 있는지 확인하시고, 문을 잘 닫은후 다시 동작시켜 보세요. ▶ 'L' 표시가 보일경우 잠금장치가 작동하는것입니다. 잠금장치를 해제하신 후 사용해주세요.
석쇠(높은석쇠,낮은석쇠)에서 불꽃이 생겨요.	▶ 레인지기능에서 사용하고 있는지 확인하세요. ▶ 레인지기능에서는 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)를 빼고 사용하세요.

폐 전자제품 처리안내

※ 환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

무료 처리방법

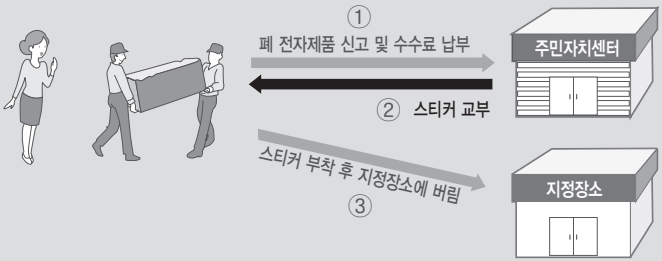
고객께서 삼성전자 제품을 새로 구입하고 폐 제품을 버리고자 하는 경우, 새 제품 배달 설치 시 제조자 구분 없이 설치기사가 모든 제품을 무료로 수거해 드립니다.



Tip!
직접 운반 (Hand Carry)이 가능한 소형 폐 제품은 제품 구입 및 수리와 상관없이 가까운 삼성전자 대리점 또는 서비스센터로 가져오시면 무료로 처리해 드립니다.

유료 처리방법

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우, 관할 주민자치센터에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



제품보증서

품질 보증
기간은 1년
핵심부품(마그네트론)
보증기간은 (3년)
부품보유기간은
7년입니다

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 (공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 1588-3366으로 전화주세요. 상담서비스에 의한 조치에도 불구하고 증상이 해결되지 않을 경우
휴대 및 운반이 용이한 제품 (예시 : 중량 15kg 미만 제품, 부속품 및 악세서리류)은 인근 서비스센터로 방문해 주세요.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

무상서비스

※ 일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

■ 소비자 피해유형	품질보증기간이내	품질보증기간이후
부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시		
■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당없음
■ 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 소비가가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10 %를 가산하여 환급
■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 잔여 금액에 구입가의 5 %를 가산하여 환급
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)

삼성전자주식회사
http: //www.samsung.com/sec/

SAMSUNG

설치 및 올바른 사용법

삼성 전자레인지/스마트오븐

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 전국 어디서나 **1588-3366** 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	**02-541-3000** **080-022-3000**
사이버 서비스센터 홈페이지	인터넷 홈페이지
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	**www.samsung.com/sec/**

삼성전자주식회사 제조자명 : 삼성전자 (말레이시아)

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여
지식경제부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.

SAMSUNG

삼성 전자레인지

Samsung
Microwave Oven

사용설명서

RE-C23MBS / RE-C23MBJ / RE-C23MBP

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며,
해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

Planet First 100 % Recycled Paper

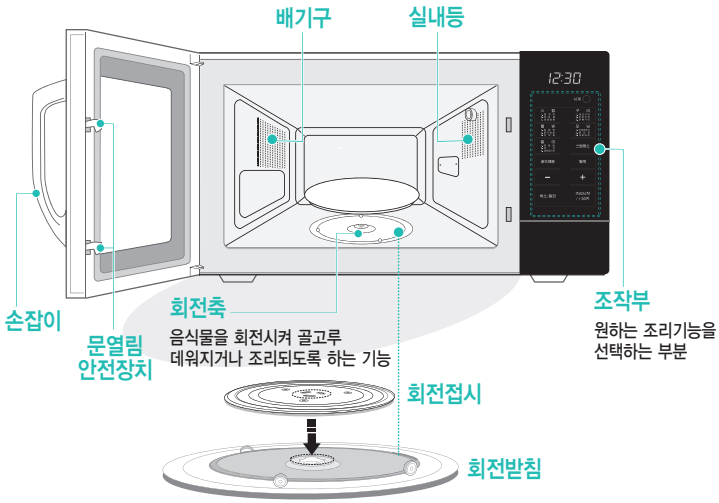
이 사용설명서는 100 % 재생지를 사용하였습니다.

목차

각 부분의 이름 3
버튼과 표시부 4
전자레인지 기본기능 5
스팀 쿠커/구이팬 사용방법 6
간단데우기 7
자동조리 [스팀] 8
자동조리 [구이] 9
자동조리 [웰빙] 10
자동조리 [모닝] 11
자동조리 [별미] 12
스팀청소 13
쾌속해동 14
수동조리 [데우기] 15
수동조리 [데치기] 17
수동조리 19
현재시간 설정 21
탈취/절전/잠금기능 22
렌지조리편 23
제품규격 26

각 부분의 이름

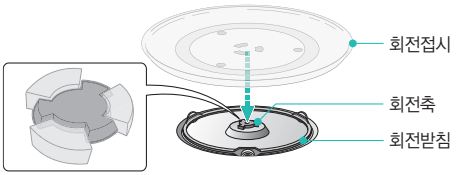
[각 부분의 이름]



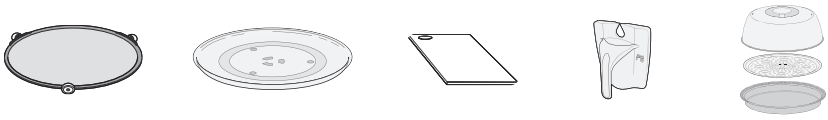
[부속품 설치하기]

회전접시와 회전받침을 회전축 가운데에 일치하도록 놓아 주세요.

조리실 내부, 특히 회전받침 주변에 이물질이 없도록 해 주세요.



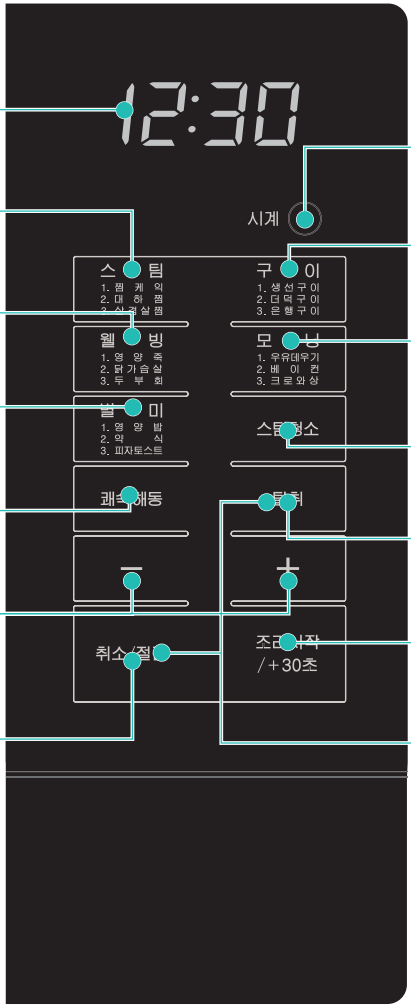
[부속품]



회전받침 | 회전접시 | 사용설명서 | 스팀 청소용기 | 스팀 쿠커

※ 자재구입(회전받침, 회전접시 등)이 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.

버튼과 표시부



진행표시부
조리의 진행상태를 알려줍니다.

스팀 버튼
찜케익, 대하찜, 삼겹살찜의 메뉴를 조리할 때 사용하세요.

웰빙 버튼
영양죽, 닭가슴살, 두부회의 메뉴를 조리할 때 사용하세요.

별미 버튼
영양밥, 약식, 피자토스트의 메뉴를 조리할 때 사용하세요.

괘속해동 버튼
육류, 닭류, 생선류를 해동시킬 때 사용하세요.

수동 조리 버튼
조리시간을 설정할 때 사용합니다. (현재시간을 설정할 때도 사용합니다.)

취소/절전 버튼
조리 중 취소 또는 절전할 때 사용하세요.

시계 버튼
현재시간을 맞춰두고 시계로 사용할 때 사용하세요.

구이 버튼
생선구이, 더덕구이, 은행구이의 메뉴를 조리할 때 사용하세요.

모닝 버튼
우유데우기, 베이컨, 크로와상의 메뉴를 자동으로 데울 때 사용하세요.

스팀청소 버튼
전자레인지 내부를 청소할 때 사용하세요.

탈취 버튼
전자레인지 내의 음식물 냄새를 제거할 때 사용하세요.

조리시작 버튼
커피, 한약등과 같이 간단한 음료 등을 데울 때 사용하세요.

탈취+취소/절전 버튼
두 버튼을 동시에 3초 이상 누르고 있으면 잠김/해제 기능으로 사용할 수 있습니다.

전자레인지 기본기능

간단데우기(수동)

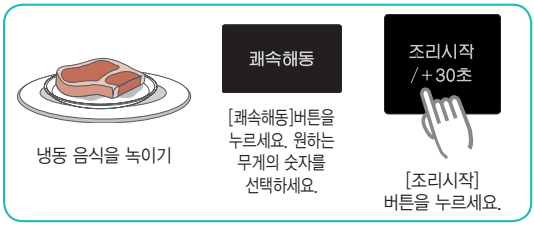
▶ [조리시작/+30초]버튼을 누를 때마다 30초씩 기본조리가 작동합니다.
간단히 음식을 데울 때 사용하세요.

자동조리(스팀, 구이, 웰빙, 모닝, 별미)

▶ [조리시작]버튼을 누르지 않아도 2초 후 작동됩니다.

쾌속해동

▶ [조리시작]버튼을 누르지 않아도 2초 후 작동됩니다.



[조리시작]버튼

▶ 조리 중에 문을 열면 동작이 일시정지 됩니다. 이 때 문을 닫고 [조리시작]버튼을 누르면 다시 조리가 진행됩니다.

[취소/절전]버튼

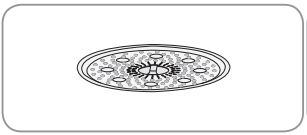
▶ 조리 중에 [취소/절전]버튼을 1회 누르면 동작이 취소되고 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

스팀 쿠커/구이팬 사용방법

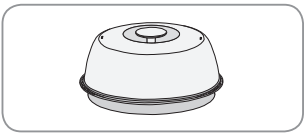
[스팀 쿠커 사용방법]

구이팬에 물 200 ml를 넣으세요.

구이팬 위에 찜망을 올려 놓은 후 음식물을 겹치지 않게 올려 놓으세요.

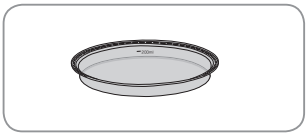


뚜껑을 구이팬과 잘 맞춰 덮어 주세요.

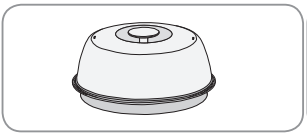


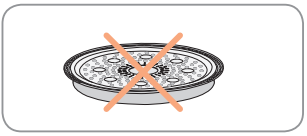
[구이팬 사용방법]

구이팬에 음식물을 올려 놓으세요.



뚜껑을 구이팬과 잘 맞춰 덮어 주세요.





주의

- 찜망을 반드시 빼고 구이팬에 음식을 놓아야 바삭한 구이요리가 됩니다.
- 구이팬에 물을 넣고 요리하면 구이요리가 되지 않습니다.

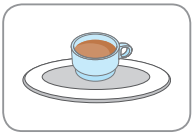
경고

- 찜요리/구이요리시 부주의로 인해 뚜껑, 찜망, 구이팬이 변형된 경우 절대 사용하지 마세요. (제품 고장 및 불꽃, 화재가 발생할 수 있으므로 반드시 새것으로 교체한 후 사용하여 주세요.)
- 찜요리/구이요리가 끝난 후 용기를 꺼낼 때 매우 뜨거우니 주의하세요. 화상을 입을 수 있으니 장갑을 착용한 후 꺼내세요.
- 찜요리/구이요리시 구이팬과 뚜껑을 잘 맞춰 사용하지 않거나 이물질이 있으면 불꽃이 발생할 수 있습니다.
- 본 제품의 스팀 쿠커는 본 제품에서만 사용할 수 있으며 다른 제품에 사용시 고장, 화재의 원인이 됩니다.

간단데우기

[작동방법 예) 커피 한잔을 데우려면]

1. 회전접시 위에 커피를 올려 놓으세요.



2. [조리시작]버튼을 누르세요.
   - ▶ 버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가되며 자동으로 조리가 시작됩니다.
   - ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

경고

- ▶ 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- ▶ 한약은 팩 채로 데우면 터질 수도 있으니 다른 내열 용기에 담아 뚜껑이나 랩을 씌우지 말고 데워 주세요.
- ▶ 밀폐된 용기는 반드시 뚜껑을 열고 데우세요.
- ▶ 렌지조리의 최대 조리시간은 60분 입니다.
- ▶ 커피, 한약, 물 등을 데운 후 골고루 저어 드세요.
- ▶ 인스턴트 식품은 별도의 용기에 옮겨 랩 또는 뚜껑을 씌운 후 데우세요.
- ▶ 알루미늄 호일 또는 금박, 은박으로 포장되어 있는 음식물은 가열할 때 불꽃이 발생할 수 있으므로 내열용기에 옮겨 데우세요.
- ▶ 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 수도 있으니 종료후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요. (안전을 위한 주의사항 참조)

커피한잔 (100 ml)

- ▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.

한약 한봉지 (100 ml~140 ml)

- ▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.
- ▶ 봉지채로 넣지말고 내열용기나 컵에 담아 데우세요.

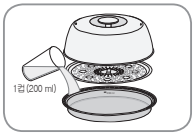
물 한컵 (100 ml~150 ml)

- ▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.

자동조리 [스팀]

[작동방법 예) 찜케익을 만들려면]

1. 준비된 스팀 쿠커를 올려 놓으세요.



2. [스팀]버튼을 1회 눌러 '1'을 선택하세요.
   - ▶ 2초 후 자동으로 조리가 시작됩니다.
   - ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

경고
- ▶ 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.

찜케익

▶ 중력분 70 g, 계란 3개, 설탕 75 g, 베이킹파우더 2 g, 소금 2 g, 물 8 g, 정종 8 g, 건포도 약간

1. 계란은 노른자만 분리하여 설탕 35 g을 넣고 저어준 후 물과 정종을 넣고 잘 혼합한다.
2. 분리된 흰자는 그릇에 담아 60 % 정도 저어준 후 남은 설탕을 조금씩 넣으면서 머랭을 만들어 준다.
3. '1' 에 준비된 머랭의 1/3을 넣고 섞어준 후 체친 중력분과 베이킹파우더를 넣어 가볍게 혼합하고 남은 머랭을 넣고 섞어 준다.
4. 지름 7 cm의 은박지컵에 60 % 정도만 채운다.
5. 찜기의 구이팬에 물 200 ml를 넣고 스팀 쿠커를 올린 후 그 위에 '4'의 호일컵을 놓고 뚜껑을 덮는다.
6. [스팀]버튼을 눌러 찜케익을 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

대하찜

▶ 대하 10마리, 소금 약간, 후추 약간

1. 대하는 깨끗이 씻은 후 등 쪽의 두번째 마디에 이쑤시개를 넣어 내장을 제거한다.
2. 손질된 대하에 소금과 후추를 뿌려 간을 한다.
3. 찜기의 구이팬에 물 200 ml를 넣고 찜망을 올린 후 준비된 새우를 놓은 후 뚜껑을 덮는다.
4. [스팀]버튼을 눌러 대하찜을 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

삼겹살찜

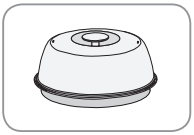
▶ 통삼겹살 600 g, 청주 4큰술, 생강즙 4작은술

1. 통삼겹살은 3~4등분 한 후 청주와 생강즙을 뿌려 놓는다.
2. 찜기의 구이팬에 물 200 ml를 넣고 찜망을 올린 후 준비된 삼겹살을 놓은 후 뚜껑을 덮는다.
3. [스팀]버튼을 눌러 삼겹살 찜을 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

자동조리 [구이]

[작동방법 예) 생선구이를 조리하려면]

1. 회전접시 위에 준비된 스팀 쿠커를 올려 놓으세요.



2. [구이]버튼을 1회 눌러 '1'을 선택하세요.
   - ▶ 2초 후 자동으로 조리가 시작됩니다.
   - ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다

경고

- ▶ **필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.**
- ▶ **조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.**
- ▶ **구이요리는 스팀 쿠커 찜망을 사용하지 마세요. 구이팬에 음식물을 직접 놓습니다.**

생선구이

- ▶ 고등어 1마리 또는 꽁치 3마리(300 g)

1. 생선은 머리와 꼬리를 자른 후 내장을 제거하여 깨끗이 씻고, 껍질쪽에 칼집을 넣어준다.
2. 스팀 쿠커의 구이팬에 올린 후 뚜껑을 덮는다.
3. [구이]버튼을 눌러 생선구이를 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.
4. 조리 중간에 '삐~삐'소리가 나면 뒤집어 준 후 다시 조리한다.

더덕구이

- ▶ 더덕 10뿌리
- ▶ 양념장 : 고추장 2큰술, 고추가루 1/2큰술, 다진 마늘 1/2큰술,다진 파 1큰술, 참기름 2큰술, 설탕 1큰술, 물 1큰술, 통깨 1/3큰술

1. 더덕은 길이로 반으로 가른 뒤 방망이로 두들긴다.
2. 양념장 재료는 잘 섞은 후 솔을 이용해서 더덕에 골고루 바른다.
3. 스팀 쿠커의 구이팬에 올린 후 뚜껑을 덮는다.
4. [구이]버튼을 눌러 더덕구이를 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.
5. 조리 중간에 '삐~삐'소리가 나면 뒤집어 준 후 다시 조리한다.

은행구이

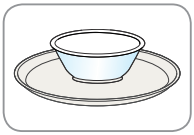
- ▶ 은행 70알, 나무꼬지 10개, 소금 약간, 올리브유 약간

1. 은행은 소금과 올리브유로 버무린다.
2. 나무꼬지에 은행 7알씩을 꽂은 후 스팀 쿠커의 구이팬에 올려 뚜껑을 덮는다.
3. [구이]버튼을 눌러 은행구이를 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.
4. 조리 중간에 '삐~삐'소리가 나면 뒤집어 준 후 다시 조리한다.

자동조리 [웰빙]

[작동방법 예) 영양죽을 조리하려면]

1. 회전접시 위에 준비된 영양죽을 내열용기에 담아 올려 놓으세요.



2. [웰빙]버튼을 1회 눌러 '1'을 선택하세요.
   - ▶ 2초 후 자동으로 조리가 시작됩니다.
   - ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

경고
- ▶ 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.

영양죽

- ▶ 흑미잡곡밥 1그릇(180 g), 물 1컵, 양송이버섯 1개, 표고버섯 1장, 소금 약간
- ▶ 양념장 : 간장 1큰술, 참기름 1작은술, 다진 마늘 약간

1. 흑미잡곡밥과 물 1컵을 믹서에 넣고 분쇄한다.
2. 표고버섯은 채썰어 양념장으로 양념해 프라이팬에 볶고, 양송이는 얇게 저며서 소금으로 간하여 프라이팬에 볶는다.
3. 내열용기에 '1', '2'의 재료를 넣어준다.
4. [웰빙]버튼을 눌러 영양죽을 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

닭가슴살

- ▶ 닭가슴살 3조각(300 g)

1. 닭가슴살은 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후 앞 뒤로 칼집을 넣어준다.
2. 내열용기에 포개지지 않도록 담은 후 비닐랩에 구멍을 낸다.
3. [웰빙]버튼을 눌러 닭가슴살을 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

두부회

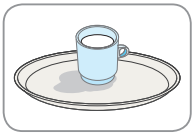
- ▶ 두부 1모(400 g), 오이 1/4개, 당근 1/4개, 홍고추 1/2개
- ▶ 양념장 : 간장 1큰술, 설탕 1/3작은술, 식초 1/3큰술, 고춧가루 1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 1/2큰술, 물 1큰술

1. 두부는 4등분하여 내열용기에 담아 랩을 씌운 후 구멍을 낸다.
2. [웰빙]버튼을 눌러 두부회를 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.
3. 완성된 두부 위에 야채를 곱게 채썰어 고명으로 올린 후 양념장을 곁들인다.

자동조리 [모닝]

[작동방법 예) 우유 데우기를 하려면]

1. 회전접시 위에 우유를 담은 컵을 올려 놓으세요.



2. [모닝]버튼을 1회 눌러 '1'을 선택하세요.
   - ▶ 2초 후 자동으로 우유 데우기가 시작됩니다.
   - ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

경고

- ▶ 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- ▶ 우유를 팩채 데우지 마세요.

우유 데우기

- ▶ 우유 1팩(200 ml)

1. 머그잔 또는 입구가 좁은 내열용기에 우유를 넣는다.
2. [모닝]버튼을 눌러 우유데우기를 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

베이컨

- ▶ 베이컨 5장(70 g), 키친타올 2장

1. 내열접시에 키친타올을 깔고 그 위에 베이컨을 올린 후 키친타올로 덮는다.
2. [모닝]버튼을 눌러 베이컨을 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

크로와상

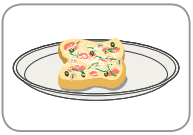
- ▶ 크로와상 2개(100 g)

1. 내열접시에 크로와상을 올린다.
2. [모닝]버튼을 눌러 크로와상을 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

자동조리 [별미]

[작동방법 예) 피자 토스트를 만들려면]

1. 회전접시 위에 준비된 피자토스트를 내열 접시에 담아 올려 놓으세요.



2. [별미]버튼을 3회 눌러 '3'을 선택하세요.
   - ▶ 2초 후 자동으로 조리가 시작됩니다.
   - ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

경고
- ▶ 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.

영양밥

▶ 멥쌀 1컵, 물 2컵, 수삼 1뿌리, 대추 4개, 깐밤 6개, 은행 4개

1. 쌀은 씻어서 내열용기에 담고 물 2컵과 소금을 넣어준다. (용기는 재료의 2배 크기가 적당함)
2. 수삼은 어슷썰고, 밤은 이등분 하며 은행과 대추는 통째로 넣는다.
3. [별미]버튼을 눌러 영양밥을 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

약식

▶ 불린 찹쌀 3컵, 물 1컵, 흑설탕 5큰술, 진간장 2큰술, 계피가루 1작은술, 밤 5개, 대추 5개, 잣 1큰술, 은행 10알, 참기름 1큰술

1. 불린 찹쌀은 체에 걸러 물기를 제거한다.
2. 밤은 껍질을 벗겨 이등분하고, 대추는 씨를 빼고 이등분 한다. 은행은 껍질은 벗겨 놓는다.
3. 내열용기에 쌀과, 진간장, 참기름, 흑설탕, 계피가루를 넣어 골고루 색을 입힌다.
4. '3'에 분량의 물을 붓고 밤과 대추를 넣는다.
5. [별미]버튼을 눌러 약식을 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

피자 토스트

▶ 식빵 4조각, 피자치즈 100 g, 토마토소스 4큰술, 양파 1/2개, 피망 1개, 양송이버섯 3개, 다진마늘 1작은술, 소금 약간, 후추 약간, 버터 또는 마가린 약간

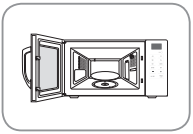
1. 양송이버섯, 양파, 피망은 잘게 다져준 후 토마토소스, 소금, 후추를 넣고 살짝 볶아준다.
2. 식빵에 버터나 마가린으로 살짝 발라준 후 '1'의 소스를 고르게 바른 후 피자치즈를 얹는다.
3. 준비된 재료를 내열접시에 올린다.
4. [별미]버튼을 눌러 피자토스트를 선택한 후 [시작]버튼을 누른다.

스팀청소

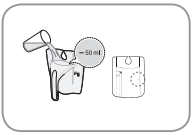
[작동방법 예) 스팀청소를 하려면]

조리실 내부를 스팀청소 기능을 사용하여 촉촉하게 젖게하여 쉽게 청소를 할 수 있습니다.

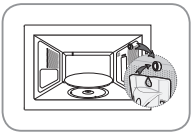
1. 전자레인지 문을 열어주세요.



2. 스팀 청소 용기의 선에 따라 물을 채우세요.
   - ▶ 안내선까지 들어갈 수 있는 물의 양은 약 50 ml 입니다.
   - ▶ 만약에 안내선(50 ml) 이상 부을경우 용기뒷면에 있는 구멍을 통해 물이 흘러 내리므로 주의하세요.

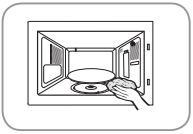


3. 물이 담겨진 스팀 청소용기를 좌측면의 스팀 청소용기 홀더에 잘 맞추어 고정 시킵니다.



4. 문을 닫고 [스팀청소]버튼을 눌러 스팀청소를 시작합니다.
   - ▶ 스팀청소는 15분간 동작하며 진행 중 남은 시간 디스플레이 됩니다.

5. 스팀청소가 완료 되면 키친타올이나 부드러운 천으로 전자레인지 벽면을 청소합니다.

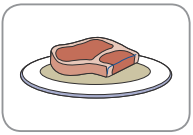


경고
- ▶ 조리하기전 스팀청소기가 전자레인지 안에 있지 않도록 합니다.
- ▶ 청소 후 스팀 청소용기는 꼭 제거하세요.

쾌속해동

[작동방법 예) 쇠고기 300 g(반근)을 녹이려면]

1. 해동할 음식을 회전 접시 위에 올려 놓으세요.



2. [쾌속해동]버튼을 2회 눌러 300 g을 선택하세요.
   - ▶ 2초 후 자동으로 조리가 시작됩니다.
   - ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

3. 해동중에 부저음이 울리면 (6회 울림) 해동 음식을 뒤집어 주세요.
4. 문을 닫고 [조리시작]버튼을 누르세요.

경고
- ▶ 해동시 설정할 수 있는 양은 100 g 단위로 200~1500 g 입니다.
- ▶ 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

참고
- ▶ 해동시 적절한 시기에 부저음이 울립니다. 이때 음식물을 뒤집어 주면 좀 더 고르게 해동됩니다.
- ▶ 부저음이 울릴때 뒤집어 주지 않으면 해동은 계속 진행됩니다.

육류
- ▶ [쾌속해동]버튼을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
- ▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.
- ▶ 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

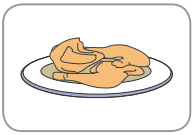
닭류
- ▶ [쾌속해동]버튼을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
- ▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.

생선류
- ▶ [쾌속해동]버튼을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
- ▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.

수동조리 [데우기]

[작동방법 예) 2분 30초 동안 데우려면]

1. 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 음식을 올려 놓으세요.



2. [수동조리]버튼을 이용하여 2분 30초를 설정하세요.

3. [조리시작]버튼을 누르세요.
   - ▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가됩니다.
     최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분 입니다.
   - ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

참고
- ▶ 그외 음식은 데우기 수동조리 표를 참조하여 데우세요.
- ▶ 조리도중 [수동조리]버튼을 이용해 시간을 증가 또는 감소 할 수 있습니다.

조각 치킨 (300 g, 냉장상태)
- ▶ [수동조리]버튼을 이용하여 2분 30초를 설정하세요.
- ▶ 기름종이를 씌운 후 데우세요.

카레 1인분 (300 g, 냉장상태)
- ▶ [수동조리]버튼을 이용하여 5분을 설정하세요.
- ▶ 내열용기에 뚜껑 또는 랩을 씌운 후 데우세요.

잡채 1인분 (250 g, 냉장상태)
- ▶ [수동조리]버튼을 이용하여 2분 30초를 설정하세요.
- ▶ 내열용기에 뚜껑 또는 랩을 씌운 후 데우세요.

수동조리 [데우기]

[데우기 수동조리표]

음식명	랩사용	분량	조리시간	비고
밥		1공기	2분 ~ 2분 30초	용기에 랩을 씌우고 조리하세요.
		2공기	3분 30초 ~ 4분	
찌 개		1인분	4분 30초 ~ 5분 30초	
		2인분	6분 ~ 7분 30초	
스 프		1인분 (200 g)	2분 30초 ~ 3분	오목한 용기에 랩이나 뚜껑을 씌우고 조리하세요.
햄버거		1개 (150 g)	1분 ~ 1분 30초	냅킨으로 싼 상태에서 조리하세요.
고로케		2개	1분 ~ 1분 30초	접시에 랩을 씌우고 조리하세요.
송 편		1인분 (300 g)	1분 30초 ~ 2분 30초	
약 식		1인분 (300 g)	1분 30초 ~ 2분 30초	
전유어		1접시 (300 g)	2분 ~ 3분	
정 종		1잔 (200 ml)	40초 ~ 1분	컵에 뚜껑 없이 조리하세요.
단팥죽		1인분 (200 g)	1분 30초 ~ 2분	뚜껑을 떼어 낸 후 조리하세요.
호박죽		1인분 (200 g)	1분 30초 ~ 2분	
냉동만두		10개	2분 ~ 3분	물에 담갔다가 랩을 씌우고 조리하세요.
		20개	3분 30초 ~ 4분 30초	
냉동감자		1접시 (300 g)	4분 30초 ~ 5분 30초	접시에 랩을 씌우고 조리하세요.
냉동핫도그		5개	4분 ~ 5분	
냉동조각피자		1개 (100 g)	2분	
냉동 식품류 (닭강정, 바베큐바, 치킨바 등)		1인분 (200 g)	3분 30초 ~ 4분 30초	

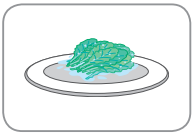
참고

- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.
- 냉동식품 이외의 음식들은 냉장보관 상태를 기준으로 하였으므로 냉동상태에서 보관된 음식을 조리할때는 시간을 더 추가하시고, 상온에서 보관한 음식을 조리할 때는 시간을 다소 줄여서 조리하세요.
- 딱딱해진 밥이나 빵은 물을 약간 뿌리고 데우면 부드럽고 따뜻하게 드실 수 있습니다.
- 소량의 음식물은 데울 때라도 반드시 랩이나 뚜껑이 있는 용기를 사용하세요. 수분 증발을 방지합니다.
- 같은 음식을 여러번 데우면 수분이 빠져나가 맛이 저하되므로 필요한 양만큼 덜어서 조리하세요.
- 만두류는 수분을 첨가하여 가열하면 표면의 건조를 막을 수 있습니다.

수동조리 [데치기]

[작동방법 예) 시금치 300 g을 3분 30초간 데치려면]

1. 시금치를 씻은 후 랩을 씌워 회전접시 위에 올려 놓으세요.



2. [수동조리]버튼을 이용하여 3분 30초를 설정하세요.

3. [조리시작]버튼을 누르세요.
   - ▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분 입니다.
   - ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

참고 ▶ 그외 음식은 데치기 수동조리 표를 참조하여 데우세요.

쪽파 (300 g)
- ▶ [수동조리]버튼을 이용하여 4분을 설정하세요.
- ▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

시금치 (300 g)
- ▶ [수동조리]버튼을 이용하여 3분 30초를 설정하세요.
- ▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

미나리 (300 g)
- ▶ [수동조리]버튼을 이용하여 5분을 설정하세요.
- ▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

수동조리 [데치기]

[효과적인 데치기 요령]

같은 크기끼리 모아서 데치세요.

▶ 호박, 당근, 컬리플라워, 브로컬리는 같은 크기로 자르거나 나누어 랩에 싸서 데치면 좋습니다.

야채의 잎과 줄기는 엇갈리게 놓으세요.

▶ 익는 속도가 다른 것은 엇갈리게 놓아 데치면 고루 데쳐집니다.

정해진 양에 맞춰 데치세요.

▶ 너무 많은 양은 골고루 데쳐지지 않습니다.

랩이나 뚜껑을 사용하세요.

▶ 식품의 수분증발을 막기 위해 랩으로 빈틈없이 싸거나 뚜껑을 덮어 데쳐 주세요.

[데치기 수동조리표]

음식명	랩사용	분량	조리시간	비고
시금치	▱	300 g	3분 30초 ~ 4분	잎과 줄기를 엇갈리게 포개어 물기있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리하세요.
쑥갓	▱	300 g	3분 ~ 3분 30초	
쪽파	▱	300 g	3분 30초 ~ 4분	
가지	▱	300 g	3분 30초 ~ 4분	알맞은 크기로 잘라 물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리하세요.
호박	▱	300 g	3분 30초 ~ 4분 30초	
브로컬리	▱	300 g	5분 30초 ~ 6분 30초	
컬리플라워	▱	300 g	5분 30초 ~ 6분 30초	
양배추	▱	350 g	7분 ~ 8분	
단호박	▱	500 g	9분 ~ 11분	
당근	▱	300 g	3분 30초 ~ 4분 30초	

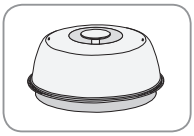
음식명	랩사용	분량	조리시간	비고
취나물	▱	300 g	3분 30초 ~ 4분	물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리하세요.
깻잎	▱	300 g	3분 30초 ~ 4분	
미나리	▱	300 g	5분 ~ 5분 30초	
호박잎	▱	300 g	3분 ~ 3분 30초	
비름나물	▱	300 g	3분 ~ 3분 30초	
느타리버섯	▱	300 g	3분 ~ 4분	
콩나물	▱	300 g	4분 30초 ~ 5분	
숙주	▱	300 g	5분 ~ 5분 30초	
완두콩	▱	300 g	3분 ~ 4분	
고구마	–	800 g (4개~6개)	13분 ~ 16분	내열용기에 담아 조리하세요.
감자	–	800 g (4개~6개)	15분 ~ 16분	

주의 ▶ 랩 사용 시 구멍을 낸 후 조리하세요.

수동조리

[작동방법 예) 스팀요리를 수동조리 하려면]

1. 회전접시 위에 준비된 스팀 쿠커를 올려 놓으세요.



2. [수동조리]버튼을 이용하여 시간을 설정하세요.

3. [조리시작]버튼을 누르세요.
   - ▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분입니다.
   - ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

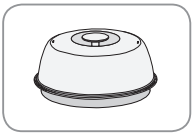
메뉴	분량	조리시간	조리방법
콩나물	300 g	10분 ~ 12분	깨끗이 씻은 후 조리하세요.
가지	4개	11분 ~ 13분	꼭지부분은 제거한 후 세로로 이등분하여 조리하세요.
단호박	1개(1 Kg)	22분 ~ 25분	씨를 제거한 후 8~12등분하여 조리하세요.
팽이버섯	350 g	10분 ~ 12분	밑둥을 제거한 후 조리하세요.
새송이버섯	200 g	10분 ~ 12분	길게 0.5 cm 두께로 썰어서 조리하세요.
두부	1모	10분 ~ 12분	1 cm 두께로 잘라서 조리하세요.
홍합	500 g	11분 ~ 13분	수염을 떼서 손질한 후 깨끗이 씻어서 조리하세요.
찐빵	500 g	11분 ~ 13분	냉장상태의 찐빵을 사용하세요.
옥수수	4개	18분 ~ 22분	껍질 및 수염은 제거한 후 조리하세요.
오징어숙회	2마리	11분 ~ 15분	내장을 제거하고 몸통과 다리부분은 분리하여 조리하세요.
새우	10마리	5분 ~ 7분	수염은 제거하고 깨끗이 씻은 후 조리하세요.

주의 ▶ 상온의 물 1컵(200 ml)을 사용하세요.

수동조리

[작동방법 예) 구이요리를 수동조리 하려면]

1. 회전접시 위에 준비된 스팀 쿠커를 올려 놓으세요.



2. [수동조리]버튼을 이용하여 시간을 설정하세요.
   ▶ 2초 후 자동으로 조리가 시작됩니다.

3. [조리시작]버튼을 누르세요.
   ▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분입니다.
   ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

메뉴	분량	조리시간	조리방법
가래떡	400 g	18분 ~ 20분	냉동상태의 경우 해동 후 조리하세요. 6~8분 남았을 때 한번 뒤집어 주세요.
인절미	400 g	6분 ~ 8분	냉동상태의 경우 해동 후 조리하세요.
건오징어	1마리	8분 ~ 10분	나무막대는 제거한 후 몸통과 다리부분을 분리하여 조리하세요.
쥐포	4마리	3분 ~ 5분	겹치지 않도록 구이팬에 올린 후 조리하세요.
새우	10마리	10분 ~ 12분	수염은 잘라내고 물기를 제거한 후 조리하세요.
누룽지	1공기	17분 ~ 20분	구이팬에 식은 밥을 얇게 펴서 조리하세요.
치킨너겟	18개	12분 ~ 15분	겹치지 않도록 구이팬에 올린 후 조리하세요. 5~8분 남았을 때 한번 뒤집어 주세요.
냉동만두	20개	15분 ~20분	키친타올에 식용유 1~2방울을 묻힌 후 구이팬을 고르게 바른 후 조리하세요. 7~8분 남았을 때 한번 뒤집어 주세요.
냉동피자	400 g	13분~15분	3~5분 남았을 때 뚜껑을 열어 조리하세요.
새송이버섯	150 g	10분 ~ 12분	길게 0.5 cm 두께로 썰어서 조리하세요.

⚠ 주의
▶ 찜망을 빼고 가열팬에 음식을 놓아야 바삭한 구이요리가 됩니다.
▶ 구이팬에 물을 넣고 요리하면 구이요리가 되지 않습니다.

현재시간 설정

[작동방법 예) 11시 20분을 설정하려면]

1. [시계]버튼을 누르세요.
   ▶ '시' 가 깜빡입니다.

2. [수동조리]버튼을 누르세요.
   ▶ [수동조리]버튼을 이용하여 '11' 에 맞추세요.

3. [시계]버튼을 누르세요.
   ▶ 시간 설정이 완료되고 '분' 이 깜빡입니다.

4. [수동조리]버튼을 누르세요.
   ▶ [수동조리]버튼을 이용하여 '20' 에 맞추세요.

5. [시계]버튼을 누르세요.
   ▶ 시간 입력이 완료됩니다.

탈취/절전/잠금기능

[탈취기능]

조리실 안의 냄새나 연기를 없앨 때 사용합니다. 전자레인지 내부를 닦아 주세요.

1. **[탈취]버튼을 누르면 탈취가 시작됩니다.**
   - ▶ 초기에는 5분이 선택되며 [조리시작]버튼을 누름에 따라 30초씩 15분까지 추가로 시간을 선택할 수 있습니다.
   - ▶ 탈취기능을 사용한 후에도 냄새가 나는 경우에는 레몬을 몇조각 넣어서 다시 [탈취]버튼을 눌러주면 냄새가 완전히 없어집니다.
   - ▶ 전자레인지는 동작되지 않고 공기순환팬만 작동하여 전자레인지 내부의 냄새를 없애줍니다.

[절전기능]

1. **전기를 절약하는 절전기능입니다.**
   - ▶ 문을 열어놓고 오랫동안 방치할 때 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
   - ▶ 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분 후에 자동으로 실내등이 소등됩니다. 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등 됩니다.
   - ▶ 조리 후 [취소/절전]버튼을 한번 누르면 모든 표시가 사라집니다.

[잠금기능]

어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장등을 일으키는 것을 방지하기 위한 기능입니다.

1. **버튼을 잠그는 방법 (취소 상태에서 가능)**
   - ▶ [취소/절전]버튼과 [탈취]버튼을 동시에 3초 이상 누르세요.
   - ▶ 부저음이 울리면서 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.
2. **잠금 해제 방법**
   - ▶ [취소/절전]버튼과 [탈취]버튼을 동시에 3초 이상 누르세요.
   - ▶ 부저음이 울리면서 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

렌지조리편

음식의 영양소와 색을 유지하면서 조리하고 싶어요.

원하는 요리에 따라 조리시간 및 방법을 응용해 보세요. 가정에서도 다양한 요리를 만들어 드실 수 있습니다.

[렌지조리란]

음식의 겉과 속을 동시에 익혀주어 영양소 파괴가 거의 없고 익는 속도가 빨라 식품의 맛과 색을 그대로 유지시켜 주는 조리법입니다.

[렌지조리 요령]

랩에 구멍을 뚫어 씌우거나 뚜껑을 덮어 식품 자체의 수분을 활용하세요.

밀봉된 포장식품은 별도의 용기에 옮겨 가열하세요.
그대로 넣을 수 있는 용기로 판매되는 식품도 있습니다.

재료의 크기를 고르게 하세요. 재료가 고르게 익습니다.

은근한 맛을 내려면 뜸을 들이세요.

음식을 골고루 익히려면 배열을 잘 하세요.

감자나 닭다리 같이 작은 것을 여러 개 익힐 때는
바깥쪽으로 배열하고 평평하게 펼쳐
놓으면 고르게 익힐 수 있습니다.

렌지조리편

[감자조림]

조리시간 12~14분

재료

감자 4개(400 g)	설탕 1½큰술
쇠고기 50 g	식용유 1큰술
풋고추 5개	다진파 1큰술
간장 3큰술	깨소금 적당량

조리법

1. 감자는 깨끗이 손질하여 알맞은 크기로 자르고 물에 한번 씻어둔다.
2. 쇠고기는 한입 크기로 썰어놓고 풋고추는 어슷썰기한다.
3. 내열용기에 감자, 쇠고기, 풋고추를 담고 양념장을 넣은 다음 잘 버무려 랩이나 뚜껑을 덮고 [수동조리]버튼을 눌러 7~8분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다. 조리 후 잘 저은 후 [수동조리]버튼을 눌러 5~6분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

[두부회]

조리시간 4~6분

재료

두부 1모	[양념 초간장]	[겉절이 양념]
오이 1/4개	간장 1½큰술	간장 1/2큰술
당근 1/4개	설탕 1/2작은술	설탕 1/2작은술
홍고추 1/2개	식초 1/2큰술	고춧가루 1/2작은술
풋고추 1/2개	고춧가루 1작은술	
부추 10 g	물 1큰술	
깻잎 한장	깨소금 1/2큰술	
상추 한장	참기름 1작은술	

조리법

1. 두부를 4등분하여 내열접시에 담아 랩을 씌우고 구멍을 낸다. [수동조리]버튼을 눌러 4~6분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
2. 오이와 당근은 3 cm 길이로 곱게 채썰고 고추는 둥글게 썬다.
3. 부추는 2 cm 길이로 자르고, 깻잎과 상추는 굵게 채썬다.
4. 접시에 1의 두부를 담고 그 위에 2의 오이, 당근, 고추를 얹고 겉절이 양념을 곁들인다.

렌지조리편

[피자토스트]

조리시간 5~6분

재료

식빵 4조각	토마토케찹 4큰술
프랑크소세지 2개	양파 1/2개
피망 1개	다진마늘 1큰술
양송이버섯 3개	소금, 후추 약간
피자토스트 치즈 4장	

조리법

1. 프랑크소세지는 얇고 둥글게 썰고 양송이버섯은 깨끗이 손질하여 모양대로 0.2 cm 두께로 썰어 준비한다.
2. 양파는 다지고 토마토케찹, 다진마늘, 소금, 후추를 섞어 [1분]버튼을 눌러 2분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
3. 내열접시에 식빵을 놓고 그 위에 2의 소스를 고르게 바르고 1의 재료를 고르게 배열하여 [수동조리]버튼을 눌러 3~4분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

[약식]

조리시간 11~14분

재료

찹쌀 2컵	계피가루 1작은술
밤 20개	소금 1/4작은술
대추 15개	후추 약간
잣 1/2컵	[소스]
간장 2큰술	황설탕 2/3컵
참기름 2큰술	물 3큰술

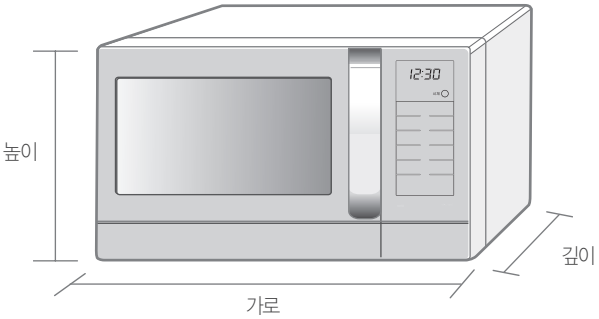
조리법

1. 밤을 섞어 지은 찰밥을 준비한다.
2. 대추는 씨를 발라 2~3조각으로 썰어놓는다. 잣은 깨끗이 다듬어 놓는다.
3. 황설탕과 물을 잘 섞어 [수동조리]버튼을 눌러 1분~2분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
4. 준비한 찹쌀밥에 3 에서 준비한 소스와 잣, 대추, 계피가루, 후추, 간장, 참기름 등을 넣고 고루 섞어 뚜껑을 연 상태에서 [수동조리]버튼을 눌러 10~12분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

제품규격

모 델 명	RE-C23MBS, RE-C23MBJ, RE-C23MBP
소비전력	전자레인지 : 1,100 W
고주파출력	700 W
정격전압	220 V ~ 60 Hz
발진주파수	2,450 MHz
제품중량	13.5 kg
치 수	외 관 : 489 (가로) X 275 (높이) X 393 (깊이) mm
	조리실 : 330 (가로) X 201 (높이) X 329 (깊이) mm

디자인 및 제품사양은 품질향상을 위해 예고없이 변경될 수도 있습니다.



사용설명서

삼성 전자레인지

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 전국 어디서나 **1588-3366** 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	**02-541-3000** **080-022-3000**
사이버 서비스센터 홈페이지	인터넷 홈페이지
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	**www.samsung.com/sec/**

삼성전자주식회사 제조자명 : 삼성전자 (말레이시아)

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여
지식경제부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.